

MAGAZINE

vision

Suggestions gourmandes pour les boulangers pâtissiers chocolatiers

Novembre 2012



Dossier galettes



NOUVEAU
Praliné Intense 69 PatisFrance









Porte Ouverte PatisFrance-Puratos à Fresnes-lès-Montauban dans le Pas de Calais.

Le 1er octobre dernier a eu lieu la porte ouverte de Belcolade Puratos PatisFrance chez Barresi à Fresnes-lès-Montauban. Nous tenons à vous remercier d'être venus nombreux pour découvrir nos solutions en boulangerie, pâtisserie, chocolat et nos dernières innovations.



De nombreuses recettes étaient présentées.



Solutions ventes à emporter : Patis'Pain d'Epices PatisFrance, Patis'Cœur Fondant Chocolat Noir PatisFrance, Puratos Tegral Satin Muffin, Puratos Base Brownies etc ...



Nous avons pu échanger et passer des moments conviviaux ensemble.



Les bûches de notre Hors Série Noël glacées avec Puratos Glassage Neutre coloré et Miroir Plus Chocolat au Lait PatisFrance coloré.



Un atelier glaçage animé par Gregory Geffard, démonstrateur Pâtisserie- Chocolat Belcolade PatisFrance Puratos.

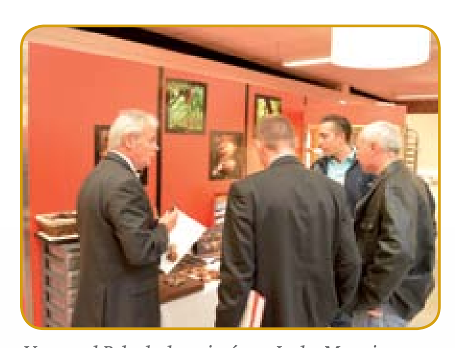
Un grand merci à l'entreprise Barresi et à son équipe pour nous avoir accueillis dans ses locaux

Les gagnants de la tombola sont :

- 1er prix / Votre poids en chocolat d'assemblage :
  Au Croissant d'Or
  Mr. CHAMILLARD à AVION (62210)
- 2ème prix / 1 batteur mélangeur kitchen-aid K45 :
  Mr. VIENNE Hubert
  à SANTES (59211)
- 3ème prix / 1 Thermomètre laser :
  Mr. SAUVAGE
  à SAMER (62773)
- 4ème prix / 1 Thermomètre laser :
  Fournil St Nicolas
  Mr.TALHOUARN
  à PROVIN (59185)



La solution 10 pains 1 pétrin a été mise en application par nos démonstrateurs Boulangerie Puratos, Thomas Berlemont, Remi Silva Chapeleiro et Cédric Alibert.



Un stand Belcolade animé par Jacky Monnier, Responsable Commercial Chocolat où l'approche Cyrano vous a été expliquée.



MON MOIS DE CHOCOLAT Oxanti®



Mon mois de chocolat est une tablette à fabriquer avec le chocolat Belcolade Oxanti®. Elle comporte 31 portions ou morceaux de chocolat correspondant à une dose de chocolat à déguster par jour.

Un concept inédit Belcolade créé et développé par Choco-Story, le musée gourmand du chocolat à Paris. Il a été spécifiquement conçu pour être utilisé avec le chocolat Belcolade Oxanti® parce qu'il possède un profil aromatique unique et une composition spécifique idéale. Oxanti® plaît à la fois aux amateurs de chocolat noir comme aux amateurs de chocolat au lait grâce à sa douceur et ses notes fruitées.

Votre Kit Mon mois de chocolat Belcolade :

Un petit carton composé de:

- **5 moules à tablette exclusifs Belcolade fabriqués par Chocolate World**
- **Un mode d'emploi**





Oxanti 65% de cacao
Origine: Equateur
Profil aromatique:
un chocolat fruité et très doux.
Fluidité:





Astuce boutique

Mettez en avant vos tablettes dans votre boutique avec les emballages transparents et les étuis imprimés spécifiquement adaptés au concept.

Les étuis comportent au dos une opération destinée à vos clients :

Sur présentation de ce coupon au musée gourmand du chocolat Choco-Story
Une entrée au musée achetée = Un chocolat chaud offert
Choco-Story
The gourmet Chocolate Museum



Pensez à les commander auprès de votre commercial Belcolade Puratos PatisFrance.

Choco-Story - Le musée gourmand du Chocolat
28 bd Bonne Nouvelle - 75010 Paris - Tél.: 01.42.29.68.60 - Fax : 01.42.29.65.08 - E-mail : info@museeduchocolat.fr
www.museeduchocolat.fr



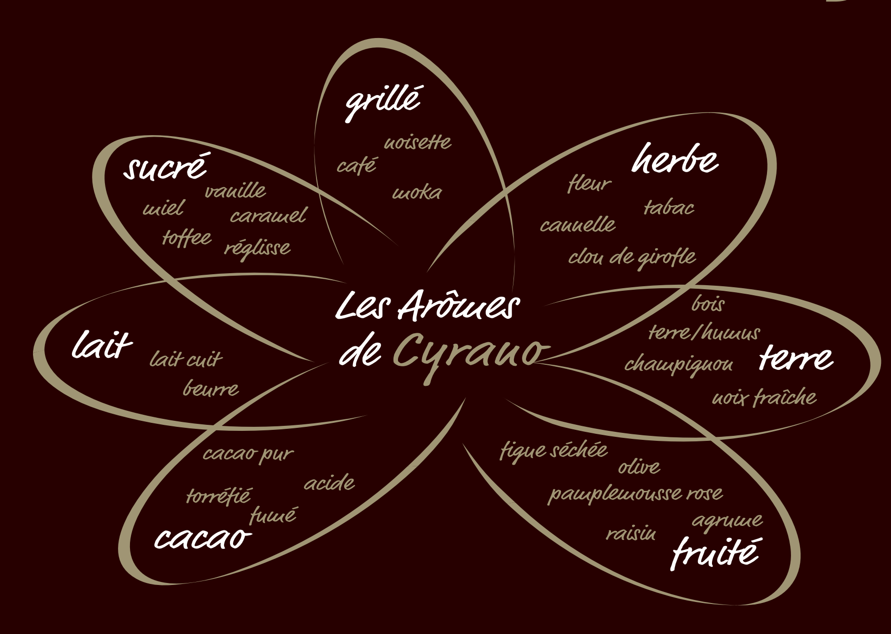


La collection Belcolade Origins est le résultat d'une exploration du monde entier afin de trouver les fèves de cacao aux caractéristiques vraiment spécifiques et uniques.

La richesse naturelle et l'arôme du cacao sont déterminés par les conditions botaniques, géologiques et climatiques, conjuguées aux pratiques locales telles que les techniques de fermentation et de séchage.

En sélectionnant des fèves de cacao différentes les unes des autres, Belcolade propose un large choix de chocolats noir, lait et blanc. Chacun d'entre eux offre un bouquet spécifique de saveurs reflétant les différences des régions et permettant la différenciation dans les recettes au chocolat.

«Les Arômes de Cyrano»



De Bergerac était un scientifique. De même, la science joue un rôle majeur dans la façon dont Belcolade décrit les saveurs du chocolat. En effet, comme le chocolat a divers goûts – bien plus que le sucré et l'amer – Belcolade a développé un outil d'analyse sensorielle. Il est appelé « Les Arômes de Cyrano ».

L'outil « Les Arômes de Cyrano » identifie les saveurs distinctes du chocolat dont les fèves de cacao proviennent de régions différentes de par le monde. L'identification de ces arômes est le résultat d'une analyse scientifique de la composition moléculaire du chocolat ainsi que d'une analyse sensorielle menée par des experts en chocolat. Les arômes sont répartis en sept catégories distinctes comme le sucré avec le caramel, la terre avec le champignon, le fruité avec le raisin ou le lait avec le beurre. Afin d'intégrer la collection Belcolade Origins, le chocolat doit réussir au préalable le test Cyrano, c'est-à-dire révéler un caractère unique et différenciant.

En identifiant et comprenant l'essence du profil aromatique de chaque chocolat, Belcolade peut ensuite venir en aide à ses clients dans la création de produits uniques qui apporteront aux consommateurs des expériences extraordinaires au niveau du goût.

Si vous souhaitez une démonstration « Cyrano », adressez-vous à votre contact commercial PatisFrance Puratos Belcolade.



CARAMEL COSTA RICA

Par Jonathan Mougel
2 cadres de 18 cm de côté

CARAMEL CHOCOLAT

Ingrédients

Patiscrem PatisFrance	**500 g**
Sucre	350 g
Sirop de glucose PatisFrance	**350 g**
Trimoline	50 g
Beurre	40 g
Belcolade Lait Origins Costa Rica 38	**300 g**

Mode opératoire
Cuire les 4 premiers ingrédients à 117°C.
Ajouter le beurre fondu et le chocolat fondu.
Couler en règle ou cadre huilé.

Finition :
Couler la masse dans deux cadres inox huilés et sur Silpat®.
Laisser prendre 12h et couper à la taille désirée.
Emballer de suite.



COSTA RICA 38

Costa Rica 38 est conçu avec des fèves de cacao Trinitario et contient 38% de cacao. Ce chocolat au lait dégage des arômes de lait cuit et de cacao brut, auxquels se mêlent subtilement les notes de bois et d'olive. Cette association décuple le plaisir de déguster un chocolat velouté.





NOUVEAUTÉ

Praliné Intense 69



Un praliné riche en fruits secs extra torréfiés pour un goût puissant et très intense.

Unique sur le marché avec 69% d'un subtil mélange d'amandes et de noisettes, le praliné Intense 69 vous permettra de rehausser le goût de vos recettes : Paris-Brest, bûches, bonbons de chocolat etc ... Laissez-vous tenter par une expérience gustative riche en sensations...





Avantages :

- Praliné réalisé à partir de fruits secs rigoureusement sélectionnés avec des amandes pur fruit de l'amandier et des noisettes pur fruit du noisetier.
- Fabriqué en partie sur une ligne reproduisant une méthode artisanale : cuisson en bassine de cuivre et masse broyée à la meule de granit.
- Un goût puissant de fruits secs extra torréfiés avec une note caramélisée subtile.
- Une texture granuleuse qui lui confère ce côté très « authentique ».
- Un praliné unique avec 69% de fruits secs.



Disponible en seau de 4.5kg, DLUO de 9 mois.

BONBON PRALINE PASSION

Par Gregory Geffard - Quantité : environ 100 bonbons

PÂTE DE FRUIT PASSION

Ingrédients

Starfruit Passion PatisFrance	250 g
Glucose	50 g
Sucre	100 g
Pectine NH	5 g

Mode opératoire

Mélanger la pectine avec le sucre et le glucose.
Cuire tous les ingrédients jusqu'à ébullition.
Verser sur un Silpat® et refroidir.

PRALINÉ INTENSE

Ingrédients

Praliné Intense 69 PatisFrance	400 g
Belcolade Beurre de cacao	50 g

Mode opératoire

Faire fondre le beurre de cacao.
Ajouter le praliné.

MONTAGE

- Vaporiser dans les moules à bonbons Belcolade référence Trèfle n°2801 du colorant cuivre mélangé à de l'alcool.
- Chemiser les moules à bonbons avec le Belcolade Noir Oxanti 65%.
- Pocher environ 4 g de pâte de fruit par bonbon (si besoin la pâte de fruit peut être ramollie avec du Passoa).
- Obturer le reste du bonbon avec le praliné.
- Refermer avec du Belcolade Noir Oxanti 65%.



Astuce : des formes de bonbons originales

Variez les formes de vos bonbons grâce aux moules en polycarbonate Belcolade fabriqués par Pavoni®. Moules de 21 empreintes de 10 g conditionnés par 5 :

- Moule Vague ref 2799



- Moule Carré ref 2800



- Moule Trèfle ref 2801







NOUVEAUTÉ

BÛCHE PRALINÉ INTENSE 69

Par Mathieu Taborcia - Pour 4 gouttières

BISCUIT AMANDE

Ingrédients

Frianvit PatisFrance	750 g
Beurre fondu	375 g
Eau chaude à 45°C	375 g

Mode opératoire

Mélanger tous les ingrédients.
Étaler la totalité en cadre 40 x 60 cm.
Cuire à 180°C environ 20 min.

COMPOTEE DE FRUITS SECS

Ingrédients

Figues entières PatisFrance	500 g
Abricots secs PatisFrance	250 g
Dattes	250 g
Sucre	100 g
Eau	250 g
Beurre	50 g

Mode opératoire

Faire gonfler les figues entières dans l'eau toute une nuit.
Mélanger les fruits secs avec le sucre et l'eau.
Compoter environ 10 min à feu doux.
Ajouter le beurre.
Réserver au frais.

CRÉMEUX AU PRALINE

Ingrédients

Patiscrem PatisFrance	750 g
Praliné Intense 69 PatisFrance	600 g
Sel fin	10 g
Gelée Dessert PatisFrance	50 g
Beurre	550 g

Mode opératoire

Chauffer la crème à 75°C, verser sur le praliné et le sel.
Mixer pour commencer l'émulsion.
Ajouter la Gelée Dessert.
A 35°C, incorporer le beurre.
Mixer de nouveau.
Couler en moule à bûchette (400 g).

BAVAROISE VANILLE

Ingrédients

Lait entier	880 g
Vanille Gousse PatisFrance	3
Jaune d'œuf	235 g
Sucre	120 g
Belcolade Blanc Origins Dominican Republic 31	450 g
Gelée Dessert PatisFrance	105 g
Patiscrem PatisFrance	1500 g

Mode opératoire

Réaliser une crème anglaise et cuire à 82/84°C le lait, la vanille gousse, les jaunes d'œuf et le sucre.
Ajouter la Gelée Dessert.
Chinoiser.
Verser sur le chocolat blanc.
A 28°C, incorporer la crème montée.

GLACAGE VANILLE PRALINÉ

Ingrédients

Puratos Miroir Glassage Neutre	1000 g
Praliné Intense 69 PatisFrance	200 g
Vanille Gousse PatisFrance	1

Mode opératoire

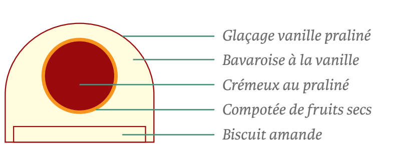
Mélanger tous les ingrédients.
Chauffer à 37°C et glacer.

MONTAGE

- Découper des rectangles de biscuit amande de 7 x 50 cm.
- Etaler 400 g de compotée de fruits secs et rouler de crémeux au praliné à l'intérieur.
- Surgeler.
- Dans un moule à bûche uni, chemiser de bavaroise vanille jusqu'à mi-hauteur.
- Insérer le rouleau de crémeux praliné et compotée de fruits secs.
- Recouvrir de bavaroise vanille (soit au total environ 900 g / gouttière).
- Terminer avec le rectangle de biscuit amande.
- Surgeler.

FINITION

- Démouler sous l'eau froide.
- Découper selon la demande et glacer avec le glaçage vanille praliné.
- Agrémenter de décors en chocolat Belcolade Blanc Sélection et de fruits secs.



Belcolade Blanc Origins Dominican Republic 31

Chocolat blanc d'Origine République Dominicaine avec 31% de cacao.

Profil aromatique :

Fleur, figue séchée et lait cuit.

Fluidité :

A la vanille naturelle, sans lécithine de soja, 100% pur beurre de cacao.

Disponible en sac de 1kg ou 20kg

DLUO de 9 mois





DES SOLUTIONS POUR VARIER LES PLAISIRS ET PERSONNALISER VOS GALETTES



APPORTEZ DU FRUIT À VOTRE GALETTE

Compotes PatisFrance

Elaborées à partir de pommes fraîches pour une meilleure conservation des qualités nutritionnelles des fruits, nos compotes jouent la carte du goût, tout en offrant une texture fine et fluide en bouche pour le plaisir de tous.

Réalisées suivant un processus de cuisson-concentration, elles bénéficient d'une bonne stabilité à la cuisson et sont donc idéales en garniture de vos galettes.

Choisissez entre nos compotes 24%, 33%, la Pure Golden 26% ou la Superpomme 38% PatisFrance. Disponibles en boîtes 5/1.

Pour un jeu de texture, ajoutez la compote Pommes en Dés. Disponible en boîtes 3/1.



Fourrages prêts à l'emploi

Puratos Topfil, texture de type compote

Avantages

- Forte teneur en fruits, 60% min
- Morceaux de fruits généreux
- Stable à la cuisson et à la congélation/décongélation

Puratos Bakefil et Fourrage Framboise Pépins PatisFrance, texture de type confiture, sans morceaux

Avantages

- Teneur en fruit 25% min
- Permet une plus longue conservation du produit fini
- Stable à la cuisson et à la congélation/décongélation

Disponible en sac de 5 kg.
DLUO de 6 mois; 9 mois pour le Topfil Framboise et 12 mois pour le Topfil Pomme en Dés

poires williams

Chaque année, PatisFrance sélectionne pour vous les meilleurs fruits des vergers italiens.

Les poires Williams ont pour caractéristiques de posséder une peau lisse et brillante, ainsi qu'une chair fine et soyeuse.

Fondantes, sucrées et très parfumées, elles satisferont les palais les plus gourmands !

Demi-poires petits, moyens et gros calibres en boîtes 3/1 (PNE 1430 g) et 5/1 (PNE 2300 g)



PENSEZ AUX FRUITS SECS POUR DES GALETTES SAVOUREUSES ET PLEINES DE CROQUANT

Rigoureusement sélectionnés par nos soins, les fruits secs PatisFrance sont issus des meilleures origines : amandes de Californie ou d'Espagne, noisettes du Piémont ou de Turquie, pistaches d'Iran...

Tous nos fruits secs sont expédiés dans notre usine de Charmes où ils sont transformés, triés et calibrés avant d'être conditionnés.



PatisFrance-Puratos vous accompagne dans la création de vos galettes traditionnelles avec la gamme des **Amandes PatisFrance :**

- Un large choix : brutes, blanchies, poudre, entières, hachées, effilées, bâtonnets
- Garanties 100% « pur fruit de l'amandier »

Disponible en paquet ou carton de 1 à 25 kg.

DLUO de 12 mois.

Osez des fourrages originaux pour vos galettes avec nos **fruits secs PatisFrance :**

- Noix - Noix de coco - Pignon – Pistache

Disponibles en différents conditionnements de 1 à 25 kg selon les fruits.

DLUO de 12 à 24 mois selon les fruits.

GAGNEZ DU TEMPS AVEC FRANGIMIX PATISFRANCE

Préparation pâtissière pour crème d'amandes de qualité supérieure.

MODE D'EMPLOI

Frangimix PatisFrance	1000 g
Beurre pommade	350 g
Œufs entiers	350 g
Eau	0,1 l

AVANTAGES

- Amande pur fruit de l'amandier
- Appellation "Pur Beurre" autorisée dans le cas d'une utilisation avec des produits laitiers

Disponible en sac de 10 et 25 kg.
DLUO de 9 mois.











Puratos Topfil Pomme en Dés

Fourrage aux fruits prêt à l'emploi avec morceaux

Avantages :

- Forte teneur en fruits (86%)
- Texture de type compotée
- Morceaux de fruits généreux
- Goût savoureux cru et cuit
- Stable à la cuisson et à la congélation/décongélation

Disponible en seau de 4.5 kg.
DLUO : 12 mois



Galette Passion

Par Jonathan Mougel - Pour 6 galettes de 22cm

FEUILLETAGE À LA CRÈME

INGRÉDIENTS

Farine	1000 g
Patiscrem PatisFrance	1000 g
Sel	25 g
Beurre de tourage	600 g

MODE OPÉRATOIRE:
Réaliser la détrempe avec la crème à 4°C. Laisser reposer une heure et donner les tours : 3 doubles et 1 simple avec 20 min de repos entre chaque.

APPAREIL POMMES PASSION

INGRÉDIENTS

Puratos Topfil Pomme en Dés	1000 g
Starfruit Fruit de la Passion PatisFrance	350 g
Puratos Classic Maracuja	15 g

MODE OPÉRATOIRE:
Dresser en 5 cercles de 20 cm et surgeler.

CRÈME D'AMANDE

INGRÉDIENTS

Beurre	200 g
Amande Poudre PatisFrance	200 g
Œuf	200 g
Sucre	200 g
Extrait Naturel de Vanille 400 PatisFrance	10 g

MODE OPÉRATOIRE:
Crémer le beurre et le sucre puis ajouter les œufs, la vanille et la poudre d'amande. Dresser 175 g sur l'appareil pommes passion et surgeler.

MONTAGE

- Découper des disques de 22 cm de diamètre en feuilletage, dorer le pourtour et appliquer le palet surgelé de pommes-crème d'amandes.
- Déposer le couvercle, dorer et rayer.
- Cuire à 200°C pendant environ 20 min, puis 180°C pendant 10 min.



Appareil pommes passion
Crème d'amande





Galette Cheesecake Myrtille

Par Gregory Geffard - Pour environ 6 galettes de 22 cm

FEUILLETAGE

INGRÉDIENTS

Farine	1000 g
Patiscrem PatisFrance	1000 g
Sel	25 g
Beurre de tourage	600 g

MODE OPÉRATOIRE:

Pétrir la détrempe avec les 3 premiers ingrédients.
Réaliser 6 tours avec le beurre.

FOURRAGE

INGRÉDIENTS

Puratos Deli Cheesecake	800 g
Crème pâtissière (réalisé avec Elsay PatisFrance)	400 g
Puratos Topfil Myrtille Sauvage	1000 g
Amande Poudre PatisFrance	200 g

MODE OPÉRATOIRE:

Mélanger le Deli avec la crème pâtissière.
Mélanger le Topfil avec la poudre d'amande.
Pocher sur une feuille en alternant une spirale de Deli et une spirale de Topfil puis surgeler.

MONTAGE

- Découper des disques de feuilletages de 22 cm.
- Déposer au centre un disque de fourrage.
- Refermer avec un second disque de feuilletage.
- Chiqueter, dorer et rayer les galettes.
- Cuire à 200°C pendant environ 40 min.

FINITION

- A la sortie du four utiliser Puratos Harmony Sublimo Neutre pour avoir un aspect brillant.
- Déposer quelques myrtilles.

Puratos Deli Cheesecake

Préparation prête à l'emploi à base de fromage frais

Avantages :

- Préparé avec 30 % de fromage frais
- Goût naturel et frais
- Aspect, sensation en bouche et texture proches des recettes traditionnelles à base de fromage frais
- Stable à la congélation / décongélation
- Peut être stocké à température ambiante quand le seau n'est pas ouvert

Disponible en seau de 5 kg.
DLUO : 6 mois





Osez la couleur pour personnaliser votre dorure de galette avec Puratos Sunset Glaze



Pour cette astuce, vous aurez besoin de **Puratos Sunset Glaze**, d'un pinceau, d'un couteau et de colorants.



Chiqueter la galette.



Ajouter le colorant à votre dorure.



Bien mélanger le colorant à la dorure en utilisant un fouet.



Dorer la galette en utilisant la dorure colorée à l'aide du pinceau.



Utiliser votre couteau pour dessiner votre motif sur la galette.

En utilisant différents colorants, vous pourrez obtenir :

Abricot

Amande



Vanille

Framboise

Vous pourrez associer la couleur de votre dorure avec la saveur de votre fourrage galette.

L'astuce de la dorure colorée par Sébastien Pierron Démonstrateur Pâtisserie-Chocolat Belcolade PatisFrance Puratos

Recette
détachable

GALETTE PISTACHE CERISE AMARENA



Puratos
Partenaire pour l'innovation

Recette
détachable

GALETTE PISTACHE CERISE AMARENA





Puratos Harmony Sublimo Neutre

Nappage prêt à l'emploi, à utiliser à froid et au pinceau.

Avantages

- Facilité et rapidité d'emploi
- Gel tranchable
- Idéal pour napper les fruits
- L'application à froid respecte les fruits et procure une sensation de fraîcheur
- Conditionnement idéal pour une utilisation quotidienne, plus hygiénique, facile à prendre en main et facile à stocker

Disponible en Tetra pak de 1.2kg. DLUO de 9 mois.

Par Mathieu Taborcia

FEUILLETAGE

INGRÉDIENTS

Farine T55	1000 g
Sel	25 g
Beurre fondu	300 g
Eau	380 g
Beurre de tourage	500 g

MODE OPÉRATOIRE:
Au batteur, au crochet, mélanger la farine, le sel, le beurre fondu et l'eau.
Pétrir sans corser et réserver au frais jusqu'au lendemain.
Tourer avec le beurre de tourage en donnant 6 tours sur 2 jours.
Etaler à 2 mm et détailler selon la demande.

CRÈME D'AMANDE PISTACHE ET CERISE AMARENA

INGRÉDIENTS

Beurre	200 g
Sucre	200 g
Amande Poudre PatisFrance	200 g
Œuf	200 g
Patiscrem PatisFrance	100 g
Puratos Summum Pistache	150 g
Cerise Amarena	QS

MODE OPÉRATOIRE:
Mélanger le beurre, le sucre, la poudre d'amande, les œufs et la crème sans monter la crème d'amande.
Ajouter le Summum Pistache.

CRUMBLE PISTACHE

INGRÉDIENTS

Beurre	150 g
Sucre	100 g
Amande Poudre PatisFrance	100 g
Farine	100 g
Pistache Bâtonnet PatisFrance	70 g

MODE OPÉRATOIRE:
Au batteur, à la feuille, mélanger tous les ingrédients bien froids.
Sabler jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse.

MONTAGE

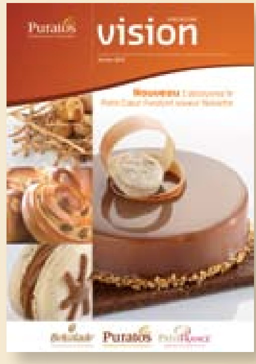
- Etaler et détailler le feuilletage en disque selon la demande.
- Garnir de crème d'amande pistache et parsemer de cerises Amarena.
- A l'aide d'un coupe pâte détailler en croix l'abaisse du dessus et refermer vos galettes.
- Parsemer au centre de crumble pistache.
- Dorer puis réserver au frais.

FINITION

- Cuire à 180°C pendant environ 25-30 min.
- Glacer au Puratos Harmony Sublimo Neutre dès la sortie du four.
- Réserver sur grille.



Le Vision Magazine à votre écoute



En 2011, nous vous demandions votre avis sur le Patis Magazine. Suite à vos remarques le Vision Magazine est né en Février 2011. Aujourd'hui nous aimerions faire un bilan de cette nouvelle formule.

1. Arrivez-vous facilement à différencier les pages pâtisserie, chocolat et boulangerie ?
   - ❑ Oui
   - ❑ Pas toujours
   - ❑ Non



2. Quelle(s) rubrique(s) préférez-vous *(plusieurs réponses possibles)?*
   - ❑ Les nouveautés
   - ❑ Conseils et astuces
   - ❑ Recettes
   - ❑ Reportages et interviews client
   - ❑ Présentation des produits (ex : 10 Pains 1 Pétrin, pralinés, nappages…)
   - ❑ Dossiers application (ex : vente-à-emporter, goûter, galette, petits fours, snacking…)



3. Que pensez-vous des recettes *(plusieurs réponses possibles)?*
   - ❑ Il y en a trop
   - ❑ Il n'y en a pas assez
   - ❑ Trop longues
   - ❑ Intéressantes
   - ❑ Trop difficiles à réaliser
   - ❑ Cela me convient tel quel



4. Réalisez-vous des recettes du Vision *(plusieurs réponses possibles) ?*
   - ❑ Oui, je m'en inspire et les adapte
   - ❑ Oui, j'en réalise quelques unes telles qu'elles sont écrites :
     - ❍ Très régulièrement
     - ❍ Quelques fois
     - ❍ Rarement
   - ❑ Non jamais

5. Vous découpez les recettes détachables de la boulangerie et/ou de la pâtisserie-chocolat :
   - ❑ Souvent
   - ❑ Parfois
   - ❑ Jamais



6. Comment trouvez-vous les « conseils et astuces » (pas-à-pas en photo) de nos démonstrateurs ?
   - ❑ Pertinentes
   - ❑ Trop techniques
   - ❑ Je ne les lis pas



7. Globalement, nos ingrédients et solutions sont :

Visuellement bien présentés (visuel de l'emballage, apparaît sur les recettes…) : ❑ oui ❑ non

Bien expliqués (utilisation, application, avantages et détails) : ❑ oui ❑ non

8. Savez-vous que vous pouvez télécharger directement le Vision Magazine sur www.puratos.fr, dès le 1er du mois ?

❑ Oui

❑ Non

9. En juillet/août derniers, nous vous avions présenté un dossier « vente-à-emporter » avec la possibilité de télécharger des affichettes reprenant les menus pour décorer votre boutique. Les avez-vous téléchargées et utilisées dans votre boutique ?

❑ Oui

❑ Non

10. Quels types de supports souhaiteriez-vous télécharger sur notre site Internet pour votre boutique ?

❑ Affichettes pour menus

❑ Affichettes avec mise en avant d'une recette

❑ Autre support : ……………………………………………………………………………

❑ Non merci, je n'en ai pas besoin.

11. Globalement, comment trouvez-vous votre nouveau magazine Vision ?

❑ Très intéressant

❑ Intéressant

❑ Moyennement intéressant

❑ Pas très intéressant

❑ Pas intéressant du tout

12. Si vous avez des idées ou remarques, nous serions ravis que vous les partagiez avec nous :

……

……

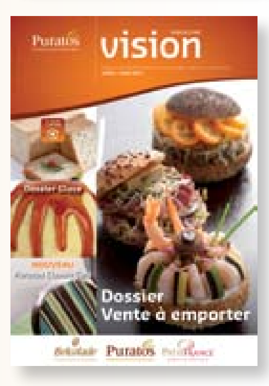
……

Nous vous remercions de votre participation.

- *Vous pouvez remettre ce questionnaire avant le 15 décembre 2012 à votre commercial PatisFrance-Puratos*
- *Ou nous le renvoyer par courrier à :*
  PatisFrance-Puratos Marketing - Parc d'Affaires Silic
  40, rue de Montlhéry, BP 80179 - 94563 RUNGIS Cedex
- *Ou par e-mail à : info_france@puratos.com ou patisfrance@puratos.com*
- *Ou le remplir sur notre site Internet : www.puratos.fr*

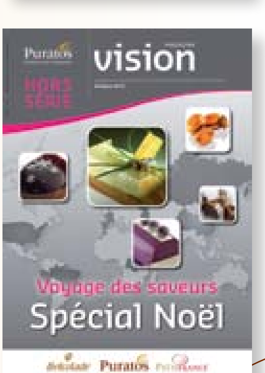
L'équipe du Vision











PURATOS Sunset Glaze :

L'alternative aux œufs pour une meilleure sécurité alimentaire

Utiliser **Puratos Sunset Glaze** à la place de votre dorure à l'œuf vous apporte de nombreux avantages :

1 - Facile à l'emploi

- Brillance constante et de longue durée assurée
- Simple à utiliser, prêt à appliquer au pinceau ou au vaporisateur
- Très flexible : parfait pour un large éventail d'applications, sucrées ou salées (formule non sucrée)
- Diluable jusqu'à 30% en fonction du résultat souhaité
- Application sur produits frais ou surgelés




2 - Sans œufs

- Permet de faire des économies face à l'augmentation du prix des œufs
- Limite les risques bactériologiques
- Aucune odeur désagréable à l'emploi ou lors de la conservation, une fois ouvert au réfrigérateur
- Adapté aux régimes sans œufs




3 - Résultat final

- Couleur et brillance homogènes
- Ne colle pas et permet d'emballer les produits directement



Disponible en Tetra Pak® aseptique de 1L

DLUO : 9 mois.

Après ouverture, se conserve au réfrigérateur et s'utilise dans les 3 jours.

Astuce :

Utiliser Sunset Glaze à la place de la dorure sur vos galettes pour un fini irréprochable



margarines d'incorporation patisfrance



Patissor Pâte Levée & Patissor Garniture : un point de fusion idéal pour incorporation en brioches, cakes, crèmes ... Un grand niveau de qualité, sans matière grasse hydrogénée.

Margarissime Brioche & Margarissime Garniture : des produits finis dorés et croustillants grâce à ces margarines 100% végétales. Pratiques et un résultat final toujours garanti !

PatisFrance Margarines d'Incorporation toutes diponibles en carton de 20 blocs de 500 g





Mini format, maxi plaisir !

Finger food, snacking, apéritif, cocktail dinatoire, tous ces mots sont de plus en plus courants et font évoluer les modes de consommation. Pour la fin d'année, les apéritifs se prolongent ou les repas d'après fêtes se font légers. Alors profitez-en, proposez des petits pains pour les fêtes !

3 bonnes raisons de se lancer dans les minis



- **Vous pouvez proposer des assortiments pour faire découvrir de nouveaux produits à vos clients**

  Les minis formats sont la meilleure façon de faire découvrir de nouvelles recettes à vos clients. Si vous proposez vos mini pains en assortiments, vos clients pourront tester de nouveaux goûts sans se ruiner. De votre côté, vous pourrez conserver de bonnes marges en proposant des pains aux alentours de 100 g à des prix raisonnables.





- **Boulanger – Pâtissier et maintenant Traiteur**

  Depuis quelques années les boulangers sont de plus en plus sollicités pour des buffets, cocktails ou autre. Ces demandes représentent de réelles opportunités et restent gérables car faites sur commandes. Pour vendre vos idées pensez à préparer un cahier avec des photos illustrant vos préparations pour donner des idées à vos clients.



- **Avec 10P1P vous gagnez du temps**

  Les solutions 10 Pains 1 Pétrin vous permettent de partir sur une seule base de pâte blanche. Vous pourrez ensuite l'agrémenter selon vos goûts pour vos assortiments et buffets.

  Vous trouverez dans notre cahier recettes **petits pains de fêtes*** des recettes utilisant les ingrédients 10 Pains 1 Pétrin. Selon les recettes vous pourrez les utiliser en partant de votre pâte blanche ou en les incluant avant pétrissage.



* Demander à votre représentant, selon quantité disponible



A Découvrir

Pour vous inspirer, nos démonstrateurs ont créé pour vous un cahier recettes* spécial petits pains de fête avec les ingrédients du concept 10 Pains 1 Pétrin. **L'objectif : vous aider à varier votre offre sans augmenter votre temps de travail.**

Pour l'apéritif, snack salé :


Pain Poulet-Moutarde à l'ancienne


Pain Gouda-Lardons

Pour le foie gras :


Pain Multigrain-Fruit

Pour les viandes et le fromage :


Pain Riz-Curry

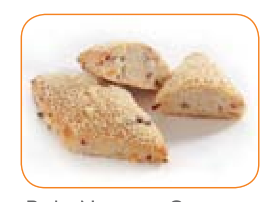

Pain Cranberry-Orange


Pain Olive-Curcuma


Pain Tomate

Les gourmandises :


Pain Coco-Chocolat


Pain Nougat-Orange


Pain Menthe-Chocolat





Maison Poudevigne : l'invitation à la dégustation

Pour ce nouveau Vision, nous avons rencontré Vivian et Florent Poudevigne, deux frères Maîtres Pâtissiers, installés à Arles, Place du Forum depuis Avril 2005. Accueillis dans leur salon de thé, nous avons eu la chance de pouvoir échanger sur leur expérience, les produits qu'ils utilisent et leur succès grandissant. Pâtissiers de formation, ces deux passionnés ont su développer leurs ventes en se créant leur propre identité notamment au travers de leurs produits de boulangerie.





Comment avez-vous commencé à travailler avec PatisFrance-Puratos ?

Quand nous avons racheté l'affaire, l'ancien propriétaire travaillait avec le fourrage **Framboise Pépins PatisFrance**. Nous l'avons utilisé pour plusieurs recettes à commencer par notre fameux millefeuille framboise. Une fois notre stock fini nous avons dû nous dépanner avec un produit concurrent car PatisFrance n'était alors pas notre fournisseur. En voyant la qualité du produit par rapport au Framboise Pépins nous avons préféré ne pas l'utiliser et avons pris contact avec PatisFrance directement. Ce fut le début de presque 7 années de collaboration...

Qu'est ce qui fait la différence entre PatisFrance-Puratos et les autres fournisseurs ?

Avec PatisFrance-Puratos et notamment notre commercial Jérôme Miron nous avons une vraie relation de confiance. Au-delà de la **qualité des produits** nous avons un réel support que ce soit au niveau du service après-vente, des conseils, des recettes et surtout des démonstrations. Nous avons vraiment l'impression de travailler avec un **partenaire plus qu'un fournisseur.**

Quel est votre produit phare ?

Nous ne proposons qu'une baguette à nos clients à base de farine de tradition, son petit secret : **O-tentic Durum**. Grâce à ce produit nous avons pu créer une baguette qui nous est propre avec une identité bien particulière. Nos clients la reconnaissent, même quand ils vont dans les restaurants que nous fournissons. Pour nous, c'est un réel plus qui nous permet de mettre en avant notre **savoir-faire et notre unicité.**



D'autres découvertes en boulangerie ?

Bien évidemment le concept 10 Pains 1 Pétrin nous a interpellé dès son lancement ! Pour nous, il répond à l'une de nos plus grosses problématiques, la main d'œuvre. A chaque changement de personnel il est difficile d'assurer la **qualité et surtout la régularité des produits finis**. Les produits 10 Pains 1 Pétrin le permettent tout en faisant gagner du temps sur la fabrication. Même si ce mode de production va à l'encontre des bases de la boulangerie, nous produisons maintenant une grande majorité de nos produits grâce à cette méthode. Nous travaillons régulièrement avec tous les produits !



Comment faîtes-vous pour garder votre identité avec tous ces produits achetés ?

Que ce soit en pâtisserie ou en boulangerie les ingrédients sont des bases, ce qui fait la différence c'est notre façon de travailler. Pour vous donner un exemple nous utilisons beaucoup de **Frianvit PatisFrance**, seulement nous faisons aussi une recette dans laquelle nous incluons de la pâte de pistache et des framboises. Nous faisons de même pour les pains, nous adaptons nos dosages, façonnons différemment etc... Bref nous utilisons le temps que nous gagnons avec les ingrédients PatisFrance-Puratos pour **développer notre gamme et notre créativité !**



Une star pour les fêtes ?

Incontestablement le Panettone ! Depuis que nous l'avons, nous n'arrêtons pas d'en vendre. Au début nous le faisions uniquement pour les fêtes puis pour répondre à la demande de nos clients nous le faisons toute l'année. Les produits faits avec le **Tegral Panettone** sont excellents, aussi bons que la recette traditionnelle! D'ailleurs, quand il y a des italiens en vacances dans la région ils viennent nous en acheter pour les ramener chez eux !

Lorsqu'à la fin de l'entretien, Vivian et Florent nous ont demandé : « Alors on essaie quel produit maintenant ? », nous nous sommes dit que leur clientèle fidèle et demandeuse de nouveauté n'était pas un hasard mais aussi qu'avec des partenaires de cette qualité nous ne pouvions que mettre nos produits en avant !



Pas à pas pour le long tressé.

Grâce aux pas à pas de nos démonstrateurs, fabriquez dans votre boutique des longs tressés pour la décoration de vos boutiques ou des occasions spéciales !



1

Façonner en bâtard un pâton de 600 grammes.



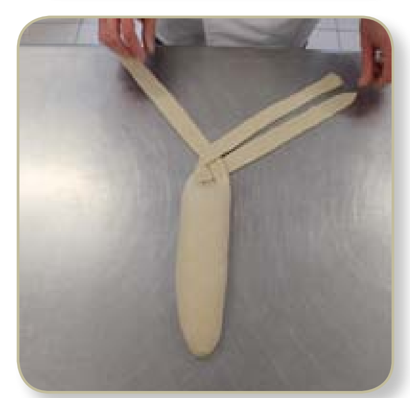
2

Abaisser ¼ du pâton sur la même longueur que le reste du bâtard.



3

Découper en 3 bandes de largeur égale.



4

Tresser les 3 bandes.



5

Rabattre la tresse au centre et placer l'extrémité sur le dessous.



6

Fariner, lâmer puis enfourner.



Découvrez la recette complète sur la page suivante

Recette
détachable

Long tressé



Recette
détachable

Long tressé





PURATOS Créa'pâte Campagne

Préparation en pâte à ajouter directement à une pâte blanche de base pour obtenir un pain de campagne sans pétrissage supplémentaire.

Avantages :

- Pas de changement de méthode de travail (pâte blanche habituelle)
- Utilisation facile
- Goût de pain de campagne traditionnel
- Régularité des produits finis
- Adaptation du dosage possible pour des pains personnalisés

Disponible en seau de 4,5 kg
Dluo de 12 mois

Par Thomas BERLEMONT

INGRÉDIENTS	1000 g
Pâte blanche	1 000 g
Créa'Pâte Campagne	100 g

Commentaires du pétrissage :

Pour la recette, suivez le pas à pas page précédente

MODE OPÉRATOIRE

Pétrissage	5 min en 2ème vitesse
Température de pâte	24° C
Pointage	15 min
Division / Mise en forme	Suivre pas à pas - page 22
Repos	Suivre pas à pas - page 22
Façonnage	Suivre pas à pas - page 22
Apprêt	1 h 30 à 26°C
Décor / Coups de lame	Suivre pas à pas - page 22
Cuisson	35 min à 240°C

Astuce : Fariner à la farine de seigle pour un aspect plus rustique.

www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex – France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com



